

# 学流協の推奨品

## おさかなソー(1本・ハーフ・クォーター・5mmスライス) 冷凍魚肉ねり製品

● **提案理由**：すり身が主原料で低脂質・高たんぱくです。色々な献立にお使い頂けるよう4種類の規格をご用意しました。

参考価格		規格	1本:700g(10本)／袋×14袋 ハーフ:700g(20本)／袋×14袋 クォーター:700g(40本)／袋×14袋 5mmスライス:500g／袋×20袋
分類	冷凍魚肉ねり製品		
直接食品に接する包材	(4品とも)食品に接する包材:ポリエチレン		

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

### ●調理方法(又は取扱上の注意点)

自然解凍してお使い下さい。新鮮なおさかなのすり身と植物性素材を主原料にしたヘルシーでおいしい新しいタイプの魚肉ねり製品です。自然解凍でサラダ、和え物、麺類、スープの具材、トッピング、炒め物等幅広くお使い頂けます。

### ●使用原材料・構成比 ※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルギー対象原料
魚肉	アメリカ他	36.29		酵母エキス		0.02	
植物油脂	日本	8.13		*加工でん粉	タイ・ベトナム	6.16	
ペースト状小麦たん白		3.85	小麦	*ソルビット	日本	2.42	
でん粉		2.79		*炭酸Ca	日本	1.21	
粉末状植物性たん白		1.55	大豆	*調味料(アミノ酸等)	インドネシア、フィリピン、ベトナム、タイ	0.93	
食塩		1.37		*着色料(クチナシ)	日本	0.04	
砂糖		0.85		*香辛料抽出物	日本	0.01	
オニオンエキス		0.22		*香料	日本	0.01	
香味食用油		0.22	大豆	*着色料(トマトリコピン)	日本	0.00	
香辛料		0.12		水		33.65	
かつおエキス		0.08	大豆				
醸造酢		0.07		計		100	

◎製品製造地 福岡県

### ●公的機関による検査結果

### 試験成績証明書

品名：おさかなソー(1本・ハーフ・クォーター・5mmスライス)

栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ミネラル							ビタミン				食物繊維総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	RAE当量 (μg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)		
173	9.1	9.0	14.0	1.80	710	520	20	69	0.7	0.4	54	0	0.04	0	0.2	

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
300以下/g	陰性	陰性	陰性/25g


\*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

**公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿**

2022年10月20日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は上記の通りです。

証明書番号 WCA03397 01  
生産者：日本水産(株)

2022年11月14日  
一般財団法人 **食品環境検査協会**



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

### ●お問い合わせ

学流協生産会員



# 株式会社ニッスイ

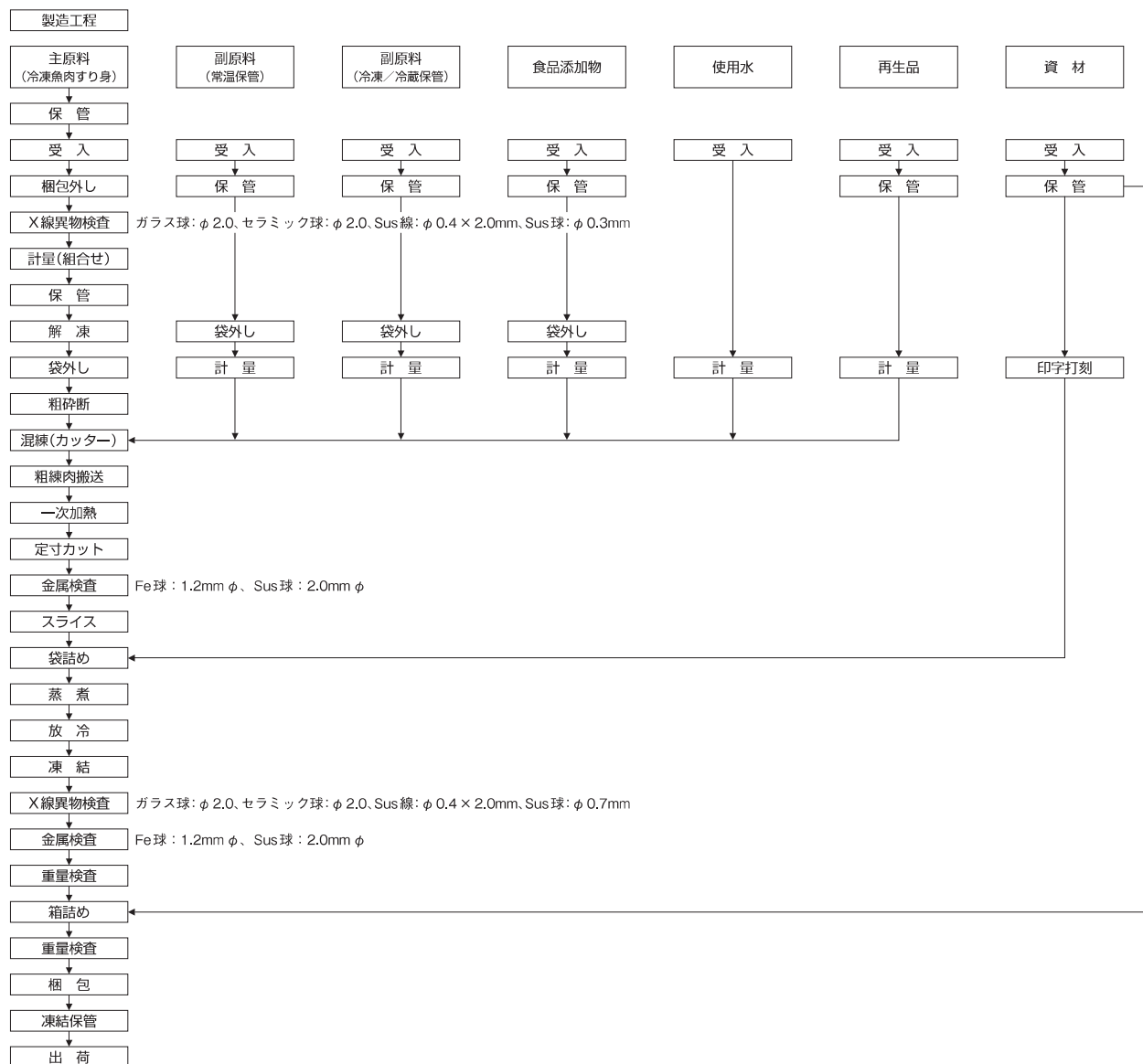
〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 ☎03(6206)7000

<http://www.nissui.co.jp>

# 食ものがたり

「おさかなソー」は自身魚のすり身と植物性素材を主原料としています。この商品の特徴でもあるやさしい色合いは動物由来の色素ではなくトマトリコピン・くちなしの植物由来の色素です。また、卵アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただくために万全の生産・品質管理体制をとっています。

## 製造工程図



### 学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

#### 開発食品選定委員（学識者）

委員長	田島 真	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	原島恵美子	神奈川工科大学准教授	〃	石田 裕美	女子栄養大学教授
〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員	〃	石川久美子	(公社) 全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会(略称:学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03(5298)6125

E-mail: grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/